



de BUYER®

DEPUIS 1830

INFO
PRODUIT
PRODUCT
INFO

Choc



POÊLE ANTI-ADHÉSIVE EN ALUMINIUM ÉPAIS INDÉFORMABLE

Épaisseur de 4 à 5 mm selon la taille
Revêtement PTFE HAUTE QUALITÉ 5 COUCHES, garanti sans PFOA. Usage professionnel.
Queue feuillard rivetée.
Grande résistance à l'abrasion. Glissant et anti-adhérence renforcés.
Fond rainuré pour un contact optimisé avec la source de chaleur.
L'aluminium épais = une diffusion rapide et uniforme de la chaleur pour une cuisson régulière et contrôlée.
Ne convient pas pour l'induction.

A NON-STICK PAN MADE OF THICK ALUMINIUM

Thickness from 4 to 5 mm
with high-quality 5-layer CHOC PTFE NON-STICK coating.
Guaranteed without PFOA.
For professional use.
Riveted strip steel handle.
Optimum resistance to abrasion + better non-stick and slip qualities.
The grooved bottom for optimum contact with the heat sources and the thick aluminium allow a rapid and homogeneous heat distribution.
Not suitable for induction hobs.



EXCELLENT POUR CUISINER, MIJOTER ET REAPPROPRIER LES METS PRE-CUISINES.

La poêle anti-adhésive se révèle idéale pour cuisiner des mets délicats tels que certains poissons, pour réchauffer des plats pré-cuisinés ou réapproprier les sauces, doucement, sans les re-cuire, ce qui pourrait en changer les saveurs.

IDEAL TO COOK, SIMMER, RE-HEAT AND WARM PRE-COOKED DISHES.

The anti-stick frypan has proved itself to be perfect for cooking more refined foods such as certain fish dishes, and also for reheating pre-cooked foods or for sauces, avoiding loss of food flavour during re-cooking.

ENTRETIEN / CARE

- L'anti-adhésif est idéal pour les cuissons douces : pour mijoter, réchauffer, cuisiner les mets délicats; il est donc inutile de chauffer à pleine puissance.
- Eviter les chocs thermiques : assurer une montée progressive en température, notamment sur induction.
- Anti-adhésif : pour lui conserver toute ses propriétés, ne jamais surchauffer (250°C maximum) et ne pas laisser l'ustensile vide sur une source de chaleur, quelle qu'elle soit.
- Utiliser de préférence des ustensiles en bois ou en plastique. Eviter les ustensiles métalliques ou à angles vifs.
- Entretien facile à l'éponge et produit vaisselle; passe au lave-vaisselle.

Non-stick pans are ideal for simmering, reheating cooking and cooking delicate dishes; you will not need to use the maximal heat
• Avoid heat shocks: always heat up your hotplate gradually, especially on induction hobs
• Never overheat non-stick pans (250°C maxi.) and do not leave an empty non-stick pan on a hotplate of any type while it is switched on
• Metal or sharp-edged utensils should not be used
• Easy cleaning
• Dishwasher safe.

SAS DE BUYER INDUSTRIES

Faymont - 88340 Le Val d'Ajol - FRANCE
TEL : +33 (0)3 29 30 66 12 - FAX : +33 (0)3 29 30 60 03
contact@debuyer.fr - www.debuyer.com

